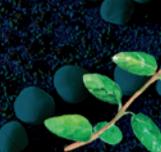
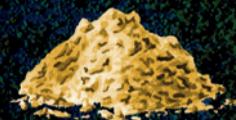


Traditionell abgeschmeckt

Klassische Geschmacksrichtungen

Diese Gewürze
sollten eine
Hauptrolle
bekommen!



BEIFUSS

Eng verwandt mit Wermut, jedoch milder und weniger bitter. Frisch-würziges, herbes Aroma / Entfaltet sich durch langes Garen, passt zu deftigen Braten / Übrigens: Beifuß und Orange sind ein unschlagbares Geschmacksduo.

CURRY

Geschmack hängt vom Mischungsverhältnis der einzelnen Gewürze ab / Farbe vom leuchtend gelben Kurkuma / Verträgt sich vor allem mit salzigen Zutaten und Knoblauch, passt aber auch in süßlichen Fruchtsaucen sehr gut zu Wild.

PAPRIKA

Die edelsüße Variante für sanftes, fruchtiges Aroma, die rosen-schärfe für pikante Würze und dezente pfeffrige Schärfe / Beides lässt sich nach Herzenslust kombinieren.

ESTRAGON

Feinwürzig und leicht bittersüß / Duftet ähnlich einer Mischung aus Waldmeister und Anis / Sein leichter Anisgeschmack harmoniert besonders gut mit Kaninchengerichten und hellem Fleisch.

SALBEI

Kräftig würzig-bitter, ein wenig streng und amperartig durch viel ätherisches Öl / Je älter die geernteten Blätter, desto bitterer / Kommt am besten in Kombination mit Fett zur Geltung / Gut für Wildgeflügel / Vorsichtig dosieren!

MAJORAN

Süßlich-herber Duft / Intensiver Geschmack mit herbem Kräuter-bouquet und süßer Würze / Enthält ätherisches Öl / Auch als Wurst- oder Mai-würzkraut bekannt / Gut für Wildgeflügel / Vorsichtig dosieren!

ZITRONE

Sorgt durch ihre Säure in Beizen für eine natürliche Fleischreifung und verleiht dem Fleisch ein besonderes Geschmacksbild / Marinaden aus Zitrone, Olivenöl und Kräutern eignen sich zum Grillen / Toll für Wildgeflügel!

Diese
Gewürze
sind echte
Kombinations-
talente!

ROSMARIN

Geschmack amperähnlich / Passt besonders gut zu Wildbraten / Verleiht insbesondere Kaninchenbraten ein unverwechselbares herb-bitteres Aroma / Vorsichtig dosieren!

THYMIAN

Riecht stark würzig / Sein bitter-süßes Aroma passt hervorragend zu Schmor- und Ofengerichten / Verträgt sich gut mit Rosmarin, Lorbeer und Salbei / Macht fettige Speisen bekommlicher.

WACHHOLDERBEEREN

Kräftiger Wald- und Heidegeschmack, einzigartig säuerlich / Harmonieren gut mit Wild-Note, nehmen die Intensität / Ihre Gerb- und Bitterstoffe machen schwere Speisen leichter verdaulich / Tipp: Beeren erst vor dem Kochen zerstoßen, verlieren schnell ihr Aroma.

LORBEER

Bitter, typisch würzig und stark aromatisch / Seine gewaltige Würzkraft ist für köstliche Wildgerichte unverzichtbar und mildert den Wildgeschmack / Tipp: Blätter einreißen, damit sie volles Aroma entfalten / Vorsichtig dosieren!

NELKEN

Enthalten viele ätherische Öle / Duften intensiv und würzen stark / Brennend-würzige Schärfe mit leicht süßlicher Note / Für ein köstliches Wildgericht ganze Blütenknospen verwenden.

PIMENT

Süßlich-herbes Aroma und angenehme, leicht brennende Schärfe / Frisch gemahlener Piment duftet und schmeckt intensiver als die ganzen Beeren / Auch gut für Wildgeflügel.

PFEFFER

Unverzichtbarer Klassiker. Scharfe Komponenten, wie das Piperin des Pfeffers, dürfen für ein wirklich „rundes“ Geschmackserlebnis nicht fehlen!

Wild kombiniert

Außergewöhnliche Geschmackspairings



Diese
Aromen
sorgen
für wilde
Exklusivität!

SÜSS – UND SCHARF

Schokolade und Lebkuchen: Geben Wildsaucen ein tolles Aroma, eine sämige Konsistenz und einen schönen Glanz. Scharfer Tipp zu Wild: Schokoladenpfeffer, eine Variante des Langen Pfeffers aus dem Nordosten Indiens. Schmeckt zunächst scharf und überrascht dann mit einer starken Kakao-Note.

Ingwer, Chili: Setzen dem Wild-Aroma etwas entgegen und verfeinern fruchtige Zugaben zu Wild. Zum Beispiel als süß-scharfes Birnen-Ingwer-Chutney, karamellisiertes Zwiebel-Chipotle-Retish oder Orangen-Chilimayonnaise.

Meerrettich: Beeren, insbesondere Preiselbeeren sind der Klassiker zu Wild – kombinieren Sie mal Meerrettich und Beeren: eine tolle Paarung!

SAUER UND LEICHT BITTER

Zitrusfrüchte: Eine feine Säure fügt sich hervorragend in Wild-Kompositionen ein. So schmeckt der Hirsch z.B. sehr gut mit einem Zitronengel und einer Sauce aus Orangenlikör. Zum Wildschwein ist ein Zitronenrisotto ein wunderbarer Begleiter und das Reh freut sich über einen Blutorangensaum. Hierfür pressen Sie Blutorangen aus (Orangen oder Grapefruits gehen auch), kochen den Saft mit Butter auf und schäumen danach mit dem Stabmixer auf.

Kaffee: Kann in einer Kruste z.B. auf einem Rehrücken eingesetzt werden. Dafür wenige Espresso-bohnen, Salz, Semmelbrösel, Piment und Staubzucker mixen und mit Rapsöl zu einer Paste verrühren. Auch eine Marinade aus Kaffee, Rotwein und Gewürzen passt zu Wildfleisch.

SALZIG UND DEFTIG

Salz: Ein mit Tannennadeln aromatisiertes Salz verfeinert Ihren Wildbraten. Dazu eine Handvoll Nadeln auf Backpapier bei 180 Grad etwa 5 bis 10 Minuten im Backofen rösten. Zu Pulver zer mahlen und in folgendem Verhältnis mischen: 1 TL Tannenpulver, 1 TL Paprikapulver und 2 TL Salz. Ein Mantel aus Salzteig eignet sich zum zünftigen Garen von Reh- oder Schwarzwildkeulen in der Glut am Lagerfeuer.

Malzbier, Portwein, Worcester: Verleihen Ihrer Wildsauce eine ganz neue und sehr aromatische Note. Unser Tipp: Malzbierreduktion zu Hirsch. Dafür 500 ml Malzbier mit 50 g Honig auf 100 ml reduzieren, danach mit zubereitetem KNORR Bratenjus aufgießen. Evtl. mit etwas Maizena Fix dunkel binden.

Heu: Heu aromatisiert Ihr Wild intensiv und etwas herb. Betteln sie z.B. Reh darauf und schmoren es langsam im Backofen. Oder servieren Sie eine Heujus zu Wild: Den um die Hälfte reduzierten Jus abseihen, Heu zugeben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen, mit Butter aufmontieren und abschmecken. Servieren Sie Heukartoffeln als Beilage.

Wildes Würzgesetz:

Wildbret kommt durch erdige, warme Aromen am besten zur Geltung, deshalb sollten Sie grundsätzlich kräftige Gewürze wählen. Zudem liebt Wild das Spiel mit leicht süßlichen und fruchtigen Komponenten. Das verfeinert den Nachgeschmack und nimmt dem charakteristischen Wildgeschmack ein wenig die Spitze.



**Gewürze für
Wild & Wildgeflügel**



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.